



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARIMADA CİĞERİ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

200 gr. dana ciğer (1 adet yarım ekmek için)

Zeytinyağı

1 adet yarım ekmek

4 dilim domates

Biraz doğranmış kuru soğan

Biraz doğranmış maydanoz

Dana ciğerinin zarı ayıklanır.(Kasaba ayıklatmak daha mantıklı).

Ciğer bütün halinde dipfrize atılır.

1-2 gün dipfrizde dinlendirilen ciğer dışarı çıkarılır.

Oda sıcaklığında 5- 10 dakika beklenerek ciğerin azıcık yumuşaması sağlanır.

Ciğer hala sert iken, keskin bir bıçak ile ciğeri yaprak yaprak çok ince şekilde doğrarız. Ciğer parçaları ne kadar ince olursa o kadar iyidir.

Ciğerin donmuş vaziyette sert olması, ince doğranmasına yardımcı olur. Ayrıca ciğerin şoklanması, bazılarımızın sevmediği o ağır ciğer kokusunun da azalmasını sağlar.

Saça üzerine 2 parmak zeytinyağı koyulur ve yağımız soğukken üzerine ciğer koyulur.

Ciğer saça koyulduktan sonra ateşin altı açılır.

Hızlı ateşte, hızlı bir biçimde ciğer pişirilir.

Ciğerimiz ince doğrandığı için çabuk pişer ve yağ emme riski kalmaz.

Her kırmızı ette olduğu gibi, ciğerin de fazla pişirilmemesi gerekmektedir. İçinin hafif pembe renkte kalması makbuldür.

Zaten çok pişirilen ciğer, sertleşerek kurur ve lezzetini kaybeder.

Diğer tarafta yarım ekmeğimizin içi tek parça halinde söküldükten sonra pişirdiğimiz ciğeri istediğimiz miktarda ekmeğe doldururuz. (150-200 gr)

Ekmeğin içindeki ciğerin üzerine bolca tuz attıktan sonra ince dilimlediğimiz domatesten 3-4 parça koyarız ve yine isteğimize göre doğranmış soğan ve maydanoz da ilave edebiliriz.

Malzemeleri koyduktan sonra çıkardığımız ekmek için de saça yağı banarız ve vakit kaybetmeden ekmeğe geri yerleştiririz.

Ekmeğin arası ciğerimiz hazır. Yanında turşu biberi ve ayrıları da unutmamakta fayda var.

Not: Ciğerin ekmek arasında bu kadar yaygın olarak yenip, satıldığını başka bir yerde görmüş değilim. Bu nedenle hiçbir tabelada yazmasa da ben bu yemeğe "Yarımada ciğeri" diyorum. Daha Alaçatı meşhur olmadan önce yani orijinal Alaçatı varken de bulunan ve Alaçatı meşhur olduktan sonra da bulunmaya devam eden nadir yemeklerden biridir ciğer ekmek. Aynı şekilde Çeşme'de de kendimi bildim bileli sokaklarda ciğer ekmek tüketilmektedir. Yani yarımadanın fast food'udur ciğer ekmek. Arnavut ciğerinin aksine bu ciğer, una batırılmadan saça kızartılmaktadır ve yine Arnavut ciğerinin aksine tabakta değil de ekmek arasında sandviç gibi tüketilmektedir.

Alaçatı turistik açıdan ilerleyip meşhur olunca, doğal olarak Türkiye'nin her yerinden işletmeciler burada mekanlar açtılar. Alaçatıların hiç bilmediği ya da yemediği yemekler Alaçatı yemeği adı altında sunulmaya başlandı ve gerçek yöresel yemekler unutulmaya başlandı. Bu nedenle ciğer ekmeğinin hala dimdik ayakta olması da gayet sevindirici. Bir de uydurma Alaçatı yemekleri çıktı. Dağ kekiğinde marine edilmiş, soya sosunda haşlanmış, sakızlı Alaçatı böreği. Biraz fazla uydurma bir isim oldu; ama ben pek çok yeni restoranda bu tipte sahte Alaçatı yemekleri görüyorum.

Ciğerden bahsedip, bu işin ustalarından bahsetmemek olmaz. Ciğercilerin piri Çeşmeli Ciğerci Hoca'dır. Sonra rahmetli Gabroz İsmet ve sevgili Tatayi Mehmet. Bunların yanında rahmetli Recep Ağabey'in de ciğerini hala unutamıyorum ki oğlu halen ciğercidir. Alaçatı'da ise rahmetli Topal Mehmet (Sarı), sonraları Enişte ve Hasan Tıgılı vardı. Ilıca'da ise mendirekte Ilıcalı Enişte halen ciğercilik yapmaktadır. Ciğer Ustalarının hiçbirini birbirinden ayırmıyorum, hepsini sevgiyle anıyorum. Çeşme, Alaçatı veya Ilıca Mendirek'e yolunuz düşerse gördüğünüz ilk ciğercide, ciğer ekmek yemenizi tavsiye ediyorum.



© lezzetler.com tarif no:120087 • adı:Yarımada Ciğeri (Çeşme İzmir) • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:59